

NOM DE L'ETABLISSEMENT

mars-19

DEJEUNERS



Semaine du	4-mars	au	8-mars	
SALADE COMPOSEE  STEACK HACHE PUREE P DE TERRE PETITS SUISSES	SALADE DE LENTILLES  ROTI DE PORC BROCOLIS COMPOTE FRUITS ROUGES SANS		SALADE VERTE SPAGHETTIS  BOLOGNAISE RAPE ECLAIR CHOCOLAT	SALADE "FRAICHEUR" GRATIN DE POISSON RIZ PILAF VELOUTE AUX FRUITS

Semaine du	11-mars	au	15-mars	
MACÉDOINE  AMBON BRAISÉ SAUCE MADERE POMMES SAUTEES CNTE  POMME	SALADE DE RIZ PAVÉ DE POISSON BLANC MEUNIEURE HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC		SALADE COMPOSEE  ESCALOPE VIENNOISE ÉPINARDS ROULÉ CONFITURE	BETTERAVES ROUGES  JOTE DE BŒUF AUX PETITS COUDES RAYES ORANGE

Semaine du	18-mars	au	22-mars	
TABOULÉ  BOULETTE DE BŒUF AUX EPICES HARICOTS BEURRE FRUIT	SALADE MELEE  BLANQUETTE DE DINDE BOULGOUR  YAOURT NATURE BIO		SALADES MELÉES FILET DE POISSON PANE PRINTANIERE DE LEGUMES CREME CAMEL	CELERI CONCOMBRE NAVARIN D'AGNEAU PUREE POTIRONS ANANAS

Semaine du	25-mars	au	29-mars	
RADIS & BEURRE  PAUPIETTE DE VEAU RIZ PILAF VELOUTE AUX FRUITS	SALADE COLESLow SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES HARICOTS VERTS BEIGNET AUX POMMES		SALADE VERTE  CHIPOLATAS PUREE P DE TERRE POIRE DE SAVOIE	SALADE VERTE  MINCE DE BŒUF AU PAPRIKA GRATIN DE CHOU FLEUR MOUSSE AU CHOCOLAT



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN. Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements